

## Aperitifs

		€
Glas Sekt Hausmarke trocken	0,1l	6,00
Himbeer Spritz Himbeerlikör, Sekt, Eis	0,1l	6,50
Erdbeer-Kritz-Spritz Erdbeer-Gin, Tonic <sup>2</sup> , Eis	0,1l	6,50
Glas Sekt mit Holunderblütensaft	0,1l	7,00
Kir Royal Sekt, schwarzer Johannisbeerlikör	0,1l	7,00
Williams Spritz Birnenbrand, Tonic <sup>2</sup> , Eis	0,1l	7,00
Sherry Hidalgo fino und medium	5 cl	5,50
Portwein Delaforce tawny 10 Jahre	5 cl	6,50
Muntaner Vermut blanco	5 cl	7,00
Antica Formula Vermouth rosso	5 cl	7,00



## Erfrischungsgetränke

Glashäger Mineralwasser classic	0,25l	3,00
Thoreau Tafelwasser still, medium	0,375l	3,50
Thoreau Tafelwasser still, medium	0,75l	6,00
Fritz Limonaden Kola <sup>1,3</sup> , Zitrone, Orange	0,2l	3,50
Glashäger Tonic <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale	0,25l	3,80
Säfte/Nektare aus der Satower Mosterei	0,2l	3,50
Ananas, Apfel naturtrüb, Banane, Multifrucht, Orange, Pfirsich, Rhabarber, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere, Tomate		
Schorle aus jedem Saft/Nektar	0,2l	3,50
Orangensaft frisch	0,2l	5,50

<sup>1</sup> coffeinhaltig | <sup>2</sup> chininhaltig | <sup>3</sup> mit Farbstoff | <sup>4</sup> Sulfite

## Biere

### vom Fass

Rostocker Pils	0,3l	4,20
Rostocker Pils	0,4l	5,20
Alsterwasser	0,3l	4,20
Alsterwasser	0,4l	5,20
Rostocker Zwickel naturtrüb	0,3l	4,20
Rostocker Zwickel naturtrüb	0,4l	5,20

### aus der Flasche

Maisel's Hefeweizen	0,5l	5,30
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,30
Ratsherrn Organic Ale alkoholfrei	0,33l	4,50

handwerklich gefertigte Craft-Biere & Spezialbiere nach saisonalem Angebot

## ProSecco

alkoholfreie Speisenbegleitung | Manufaktur Jörg Geiger

€  
Aperitif: Bio Gin 0,2l 9,00

Wacholder | Hydrolat | Bitter

ätherischer Wacholderduft, Zitrusnoten, Mädesüß, trocken und bitter, lang anhaltend

Rosè: Rosenzauber 0,2l 9,00

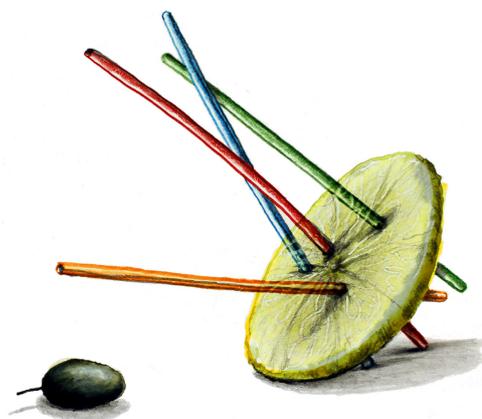
Apfel | Rose | Minze

Rosenduft, Schoko-Minze-Aroma, würzig, orientalisch

Weiß: Weißduftig 0,2l 9,00

Wiesenobst | Holunderblüte | Kräuter

würzig, viele Kräuter, Holunderblüte, reifer Apfel und Birne



## Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,50
Kännchen Kaffee	4,50
Espresso	3,00
Espresso doppelt	5,00
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,50
Milchkaffee mit Haselnussaroma <sup>3,4</sup>	5,00
Café Amaretto mit Sahne	6,50
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	6,50
Irish Coffee Kaffee mit Whiskey und Sahne	6,50
Eiskaffee oder Eisschokolade	5,00
Heiße Schokolade	4,50
Russische Schokolade	6,50
Tee Glasportion	3,50
Glühwein oder Grog	5,50

Weine, Spirituosen, Teesorten, Cocktails und Mixgetränke finden Sie in unseren separaten Karten.

## Hauptgerichte Regional

**Dorschfilet** <sup>(1)</sup> 25,50  
mit Haut gebraten, Zucchini, Kirschtomaten und Spinat in Zitrusöl sautiert, Senfsauce, junge Kartoffeln (mit Pelle) gebraten

**Lachsfilet** 26,50  
gedünstet, in Limetten-Koriander-Chili-Sauce auf Gemüse-Berglinsen

**Mecklenburger Rippenbraten** <sup>(1,3)</sup> 21,50  
Schweinebauch vom Duke-of-Berkshire-Schwein, mit Äpfeln, Backpflaumen und Zwieback gefüllt, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

**Gebackenes Hühnchen** 26,50  
Maishähnchen in Kokosmilch mit Kurkuma und Kaffir-Limette, scharfes Gemüse, gelber Reis

**Schmorbraten vom Rind** 26,00  
in kräftiger Sauce, Sellerie-Kartoffelstampf und Ingwer-Möhren



## Hauptgerichte Klassiker

**Rittmeister Bratwurst Deluxe** <sup>(1)</sup> 16,50  
kräftig gewürzt, mit Mango-Chutney, Rotkohl, Früchte-Senf und getrüffeltem Kartoffelstampf

**Hamburger Schnitzel** <sup>(1,3)</sup> 20,50  
vom Duke-of-Berkshire-Schwein, Spiegelei, knusprige Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt

**Karbonade vom Schwein** <sup>(1,3)</sup> 24,50  
Stiel-Kotelett vom Duke-of-Berkshire-Schwein in Thymian-Butter gebraten, frischer Blattspinat und Bratkartoffeln

**Kalbsschnitzel** 26,50  
hauchdünn und knusprig gebraten, geschmorte Cherry-Tomaten mit Zwiebeln, Kartoffelstampf



## Vitalküche

**Vollkorn-Spaghetti** 16,50  
Gemüsewürfel, frische Kräuter, junger Spinat in Olivenöl sautiert mit etwas Knoblauch (veg)

**Blattspinat und Cashewkerne** 18,50  
frischer Blattspinat in Erdnussmus sautiert, geröstete Cashewkerne, mit Orangen-Hirse (gf)

**Poké Bowl** 18,50  
Lachs – roh mariniert, Avocado, Ei, Edamame, Sesam, Gemüse, Wasabi-Majonäse, Soja-Dip, Reis (lf, gf)

veg - vegetarisch | v - vegan | lf - laktosefrei | gf - glutenfrei



## Dessert

**Rote Grütze mit Vanillesauce** 6,50

**Mango-Erdnuss-Eis** 7,00  
mit Mangowürfel-Ragout (v, lf, gf)

**Schichtdessert** 7,00  
aus Nougat und Marzipan auf Beerenspiegel

**Gebackene Marzipan-Pflaumen** 9,50  
auf Zimtsauce mit Vanille-Eis

· **Mini-Dessert im Glas mit einer Kugel Eis** ·

**Bourbon-Vanille mit Pfirsichsaft** 4,50

**Bourbon-Vanille** 4,50  
in Olivenöl mit Zitrusaroma

1) Konservierungsstoff | 3) Antioxidationsmittel | 4) Farbstoff  
Die Liste der Allergene kann eingesehen werden.



## Feine Landküche

...das heißt: Wir verarbeiten frische Produkte aus der Region im Wechsel der Jahreszeiten. Eine eigenständige Aromatik ergibt sich beim Kochen und Backen durch Kräuter, edle Weine und feine Destillate. Wir verwenden keine vorgefertigten Gerichte, denn Kochen ist ein Handwerk und in unserer Küche bereiten wir anspruchsvoll und kreativ traditionelle, mecklenburgische und moderne Gerichte nach höchsten Standards zu.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region, Eier aus Freilandhaltung, Fische aus Stellnetz-Fang und legen großen Wert auf nachhaltig produzierte Lebensmittel. Kräuter und Wildkräuter kommen aus unserem eigenen Garten. Wir backen Kuchen, stellen Marmeladen und Pestos her. Unser Restaurant wird empfohlen vom Slow Food Genussführer.

Unsere große Weinauswahl hat ihren Schwerpunkt bei Winzern aus Deutschland. Nicht zuletzt stehen edle Destillate und fruchtige Liköre aus der eigenen Brennerei zur Auswahl. In unserer Zigarren-Lounge genießen Sie feinste Habanos und andere Zigarren.

Viel Vergnügen und Genuss  
wünschen Ihre Gastgeber

sowie das gesamte Rittmeister-Team

## Vorspeisen

- |                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kleiner Haus-Salat</b>                                                               | 7,50  |
| Wild-Blattsalate und Gemüsemix der Saison, hausgemachtes Olivenöl-Orangensaft-Dressing  |       |
| <b>Feiner Herings-Kartoffel-Salat</b>                                                   | 9,50  |
| fruchtig mit Apfel, gehacktem Ei und Gewürzgurke, in leichtem Rahm mit Pumpernickel     |       |
| <b>Schafskäse</b>                                                                       | 11,50 |
| mariniert in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch, an etwas Wildsalat und Cherry-Tomaten |       |

## Suppen

- |                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Betenbartsch</b>                                                                            | 9,00 |
| traditionelle pommersche Rote-Bete-Suppe mit Rindfleisch, Möhren und etwas Rahm                |      |
| <b>Tomatensuppe</b>                                                                            | 7,50 |
| fruchtig abgeschmeckt, mit Wacholderbeeren, Basilikum, etwas Knoblauch und feinem Olivenöl (v) |      |

## Kalte Küche

- |                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Käseauswahl nach Tagesangebot</b> <sup>(1,3,4)</sup>                                                            | 12,50 |
| Hart- und Weichkäsesorten mit Mango-Chutney, Früchte-Senf und Baguette                                             |       |
| <b>Tatar 160g</b>                                                                                                  | 18,00 |
| frisches Rinderhack, kräftig gewürzt, mit Weinbrand verfeinert, Brot und Butter                                    |       |
| <b>Lachsstulle</b>                                                                                                 | 11,50 |
| Lachs roh – drei Tage kalt mariniert mit Wacholder, Koriander, Gewürzen und OSS Gin – Graubrot und Wasabi-Majonäse |       |

